



英雄岛上英雄山

□易振环

港南村九座山峰连绵层叠,便有了九重山的叫法。九重山绵延数里,如一条巨龙横卧于南日岛,故又名“九龙山”。

九重山海拔不高,仅100米,却是南日岛最具标志性的山峰。当九座山峰并肩而立时,仿佛一座天然屏障,造就了险要地势,也构成岛民最坚实的依靠。早前,当危险突发时,岛民可以逃往山中避险。九重山如海岛“保护神”,无怨无悔地守护一方安宁。

考古发现,早在5000多年前,南日岛就有人类活动遗迹。九重山均为石头山,用千万年的堆积,静静地挺立在岛屿上。山上怪石嶙峋,千姿百态,或随意地站立着,或悠闲地躺着。这些石头大小不一,横陈遍布,这儿一堆,那儿一片,或相互簇拥,或庞然独处。石头经年累月遭受风吹日晒,雨淋沙袭。岁月的洗礼,为山体增添了无以估量的“体重”,也带来了沉雄稳固的视觉冲击,让九重山有了厚重的底色。一块块憨厚斑驳的石头,恍若坚固的“铜墙铁壁”,为海岛百姓躲避动荡、艰难求生提供了庇佑。

入岛后我看到不少石头厝。与三四层高的洋房相比,石头厝显得矮小、孤单,甚至有些落后。石头厝用的石材为天然石块,多从九重山上开采而来。一块块条石坚硬牢固,质朴本真,让岛民有了可靠的家,以抵挡自然界的风雨风雨。

或许,石头的存在在一定程度上抑制了绿植的生长;或许,丘陵自身的条件制约了花草树木的繁衍。即便如此,仍有倔强的“家伙”为九重山添绿。登山道两旁,多为木麻黄与相思树,郁郁葱葱。谁也不知道这些树是什么时候种下的,又是谁种的——当然,也有可能是风吹来的,或是海鸟衔来的树种,在不经意间“落户”九重山,在石头堆里长成了茂密的林。或许是一次偶然的选择,让它们在此扎下根来,亦如岛民以搏击大海的勇气,坚强地面对生活的艰辛。尽管单株木麻黄、相思树个头不高、胸径不粗,算不得参天,却彼此“手拉手”,以“身躯”抵挡一年又一年的风沙侵扰。岩石缝隙间,还有探出头来的滨枌,耐海风、耐盐碱、耐贫瘠,墨绿的叶片彰显着生命的顽强。

草木掩映之间,残存的石寨、坑道、烟墩依然沉默不语,吸引游客驻足参观。石寨名曰薛公寨,是石块垒砌而成的山寨。其顺着山体构筑起椭圆形的寨墙,长约1000米,高1米,厚0.7米。相传薛刚反唐时曾在此安营扎寨,只是年代久远,传说已无从考证。隐于荒草树木间的残垣,如面容憔悴的老者,穿梭时空,荡涤沧桑。硝烟已散,唯有石头如故,始终注视着海岛的变迁。

南日岛是英雄岛,而在我心目中,九重山更是一座英雄的山峰——它自古便是兵家必争之地。至于山的起源、山上的石头、流传山间的民间故事,以及藏在时空深处的古寨,又让这座山峰多了几分厚重。

从停车场沿着蜿蜒的步栈道直抵山巅,一座明代抗倭名将胡守仁的雕像映入眼帘。雕像面朝东海,身披战袍,手握神剑,目光如炬,高耸威武,静静守护着这片他曾捍卫过的土地。作为标志性建筑,它为九重山增添了伟岸与庄重。

明代后期,海寇、倭寇、山寇相继侵犯东南沿海。作为闽中门户,南日岛沦为倭寇进犯的首选目标。明嘉靖四十二年(1563年)正月,朝廷派戚继光二度来莆抗倭。戚继光派强将胡守仁等先行入闽,集结兵力后,向沿海各倭点发起全线进攻。来自浙江观海卫的胡守仁一直跟随戚继光南征北战,屡立战功,率兵杀敌,大破倭寇。《闽台渊源丛书》载:“胡守仁战功卓著,于嘉靖四十二年起任莆禧‘千户所’守备,后来又升任福建行都中路参将(正三品)。”戚继光称其“谋则必成,战则必克,荡倭而威震东南,逐虏而胆寒西北”。胡守仁在九重山清剿盗寇、安定海疆的刀光剑影,诉说着一段金戈铁马的辉煌历史。1573年,海盗在南日岛东海海域大肆杀戮,他带领士兵与之血战。因不擅海战,他的队伍幸得妈祖助力,战船乘风破浪,终以火攻荡平海盗。为报神恩,官兵于次年新建镜仔妈祖宫,宫碑记翔实记录了这场战役。至今,岛民感念他保卫家园的付出,在九重山高处为他立起雕像,以寄感恩与敬仰。随着海域日渐安定,岛上百姓终于远离惶恐,不再提心吊胆,得以安心耕海、安稳生活。2004年,南日、莆禧等地出土了“大参将胡公遗爱碑”“钦依都司胡公德政碑”等多通石碑,印证了胡守仁捍卫海疆的史迹。

除了胡守仁,海岛上亦有平民抗倭英雄。相传曾有一位抗倭女英雄,组织义军、成立船队,打击寇匪,直至牺牲。人们从平海卫城遗址附近的山丘中发掘出一通“师中贞吉”石坊,经考证,它是平海百姓为纪念这位来自南日岛的女英雄而立。尽管字迹难识、英雄无觅,石坊尚存,足以令人钦佩。

海风拂面,热血澎湃。九重山战地公园曾是海防官兵的营区,曾有一群告别故土的年轻人驻守于此。山上寂静,坑道湿冷,朝夕相伴的只有呼啸的海风。然而,他们将青春奉献在了这座山峰之上。1951年至1952年夏,驻岛部队和岛上民兵先后八次击退进犯的国民党军。1964年,尖山山腰竖起烈士英雄纪念碑,纪念在南日岛海防前线牺牲的解放军官兵。如今,它已被列入福建省

首批革命文物名录。曾经的英雄,站成了屹立的纪念碑,接受世人的瞻仰与膜拜,将红色基因一代代传下去。

站在九重山高处远眺,万顷碧波,雄浑壮阔。岛屿如大盘小螺,散落海面,让人不禁沉醉于南日岛的山海之美。这里虽没有“一览众山小”的视觉感受,却自有一番厚重。

山海之间,九重山多了几分绮丽,更是蓬勃的、充满活力的,就连褐色的石头里,也藏着生机与希望。

碧海蓝天空,风电机群似长龙盘踞海面,涌动绿能。放眼处,“蓝色粮仓”、海上牧场正在崛起。如今的南日岛,已成为莆田水产养殖重镇和海洋经济发展的前沿。岛民敬畏海洋,与之和谐相处;海洋反哺岛屿,盛产一百多种名优水产品,并收获多项国家级荣誉;国家级海洋牧场、国家级出口鲍鱼质量安全示范区、国家级和美海岛。岛上出产的南日鲍、南日紫菜、南日海带、双线紫蛤均获国家地理标志证明商标,被当地居民并称为“南日四宝”。作为我国鲍鱼主产区之一,南日岛也是全国乡镇最大的浅海筏式渔排养鲍基地。

此刻,九重山已是名副其实的“九龙山”,如巨龙腾飞而起。因为九重山给了岛民无尽的力量与勇气——犹如“‘鲍’打天下”这句宣传口号,激荡人心。我想,人生如这重峦叠嶂,有山峰,有低谷,有平坦,也有崎岖。只有走过低谷、战胜挫折,蹚过崎岖的山路,才能蓄满力量,逐梦前行。

入岛期间,正值暑期,南日岛又迎来了旅游旺季。登九重山,憩于木兰雅途酒店,住民宿,踏浪月亮湾,参观“国鲍荟”研学基地,打卡全国首个鲍鱼博物馆,挑选地道的新鲜干货作伴手礼……特别是轮番登场的潮汐音乐节、鲍鱼文化节等一系列文旅活动,让游客的体验感拉满。仅在港南村,我们一行便领略了好几个景点。原来,近几年港南村立足山海田园资源优势,因地制宜发展原生态滨海旅游休闲产业,成为远近闻名的旅游度假村,于2021年获评“福建省金牌旅游村”。

九重山景区东面有一处最佳观景台——日月岩。风蚀的岩石抱团竖立,裂成石柱,石上的缝隙化作一条条长短不一的线,仿佛留下了日月的痕迹。站在护栏处,可眺望全岛,观海上日出。想象着清晨橙黄色的太阳从海平面缓缓升起的画面,每一帧都如梦似幻,让人在欣赏曙光中放松心情,感受别样的闲适。

九重山远离喧嚣,峦嶂沉稳、厚重、坚韧,藏着大自然的神奇与醇厚,藏着生活的希望与美好。它不仅是一道风景,更是一种寄托,一种无以比拟的厚泽。

杂诗五首

□予怀

南日岛

流光叠翠一川晴，
风送轻舟向浩溟。
九重峰上云外客，
南日鲍螺以嘉名。

旅怀

一卷诗笺对残灯，
贺兰羁旅惊万重。
频看今日热搜榜，
俱是故园苦雨声。

西岩寺

国师隐暨今为寺，
犹有当年二断碑。
偶向西岩倚栏望，
层峦揽翠霞漫飞。

银川逢友

塞上初秋不胜晴，
白杨环护凤凰城。
云山万转逢知旧，
尽道乡关泽水情。

郊步

一道清渠绕翠阿，
竹桥野草沐红霞。
素心渐与嚣尘远，
风里闲寻茉莉花。

那碗妈祖面

□李天保

吃过很多品类的面,无论是拉面、拌面,还是挂面、空心面,都不对我的胃口,唯独家乡湄洲的手工线面,让我百吃不厌。

湄洲的手工线面,现在称“妈祖线面”,以前就叫“索面”。记忆里,湄洲岛之前有好几个村做“索面”,其中以寨下村的田厝、谢厝与北埭村的上白石做“索面”的最多。现在手艺活干的人少了,只有老一辈的人还不忍荒废手艺,继续做“索面”,年轻的基本已经不做。现在要买“索面”,大体上只剩下白石与谢厝少数几家可以选择了。

我有个亲戚,田厝人,以前就是以“索面”谋生。前段时间,我和他聊起“索面”的事。他谈兴很浓,讲起“索面”的整个工序,不落下一丝细节,也感叹早贪黑带来的谋生艰辛。

他说“索面”是靠天吃饭的手艺活,阴雨天太潮湿都开不了工。能够开工做面时,每天都是凌晨两点左右就要开始和面,材料虽只是高筋面粉加食盐与清水,但和面既是体力活,又是技术活。单单和面就讲究三揉三醒,要费时一个多小时。那一刻,他的身体都情不自禁抖动起来。想来是这纯粹的体力活,让他的产生了身体记忆吧!和好面,接着是用面刀分面,再把面条盘到面缸里醒发,又需要花费不少时间;然后用面杆挂面,挂好之后还要放进面柜里养面;养好之后就进入面架上拉面,拉好后收回半干线面,又要放在竹筛里回潮,这就是纯粹的技术活了。直到晒干后,以红麻绳分把捆扎,才算完工。一桩成品,前前后后,要耗去十多个时辰。这岂是两字“艰辛”了得!我光是听亲戚娓娓道来,已感慨万千,而那亲身劳作的辛苦,更是我所难以想象的。世人大多贪恋舌尖的滋味,常常忽略背后漫长煎熬的工序。回想童年,我亦是如此:只记得索面入口的温润香甜,不曾细想这份吃食来之不易。

“索面”,对于小时候的我来说,是个高级食材,平日常,大多是想而不得。记得小时候经常是咳嗽感冒初愈之后,母亲才会给我煮一碗“索面”补补身体。虽只是很简单的做法:先是煮水下面,接着把白面捞出来放在碗里,最后加一勺锃亮雪白的猪油调味就完工了。但不减我对于它的食欲,一碗到手,常常是一口闷下,一股清香的温存会一直在舌尖打转,最后连碗边残滋也要添干的。一碗下去,绝对是瞬间回血,顿时元气满满。

一碗拌猪油的“索面”,已经足够我念念不忘了,但记忆里最让我难忘的是鸡蛋花拌“索面”。我父亲是个渔民,渔民不仅是个海水洗脸的营生,更是个需要起早贪黑的工作。一遇到早潮抓网时,就要凌晨3点左右出海,这时母亲就会给父亲做一碗鸡蛋花拌“索面”当早饭,父亲常常会留一小半给我吃。每当我被母亲唤醒时,一边揉着惺忪的睡眠,一边吃下小半碗鸡蛋花拌“索面”,就会不自觉地脸上洋溢着笑容,顿觉世间最美味也不过如此了!

小时候,如果要吃一餐由顶配食材加工成的“索面”美味,则非等湄洲岛4月“挂虎蛋”那一天不可。所谓“挂虎蛋”,是湄洲岛的一个习俗,就是娘家要在四月里挑一个好日子给出嫁的女儿带去蛋、“索面”、马蹄酥等礼物。记得,小时候这个给我那嫁到汕尾的二姑“挂虎蛋”的重任一般都落在我的身上。虽然从莲池村去汕尾村,徒步需要大半个小时的脚程,不过为了那一碗顶配的“索面”,我也是乐而为之的。我这个“挂虎蛋”的小主角到了二姑家,二姑就要忙活开来,忙着给我煮一碗用紫菜、炒鸡蛋丝、肉片、豆皮丝调配的“索面”。这碗顶配的“索面”,在我整个童年的回忆中,都占着非常重要的位置。现在的酒家里的地方特色主食“妈祖面”,就是脱胎于“挂虎蛋”的那一碗点心。

湄洲“索面”作为“礼数”,是老人“做寿诞”的不可或缺之物。过去,不兴过生日,不过自家老人在花甲或古稀这两个逢十之年,只要儿女都成家立业了,后辈就会考虑给老人“做寿诞”。这“寿诞”既隆重,又讲究,男子逢九做,女子逢十做。做寿不仅要择日子,还要大宴宾客,外嫁女儿更要挑盘回家,并且必有一盘是“索面”,做寿当天每桌第一盘菜也都是最高配的“妈祖面”。现在不大兴“做寿诞”,老老少少却每年会过生日,过生日比较随意,不过一碗“妈祖面”也是必不可少的。

“索面”之所以在“做寿诞”中不可或缺,我推测大概是因为“面”与“命”在我们莆仙方言里读音相近,“索面”细长,“长面”就是“长命”之寓意。

再者,儿女婚嫁,“妈祖面”也是必备的。按我们湄洲岛习俗,结婚之前,也是需要挑一盘“索面”的,并且常常是用大竹箩装。特别是结婚正日前夜,按习俗要举行很隆重的“上头”仪式,有句俗语就说:“男子三十未上头,还是小孩子。”这“上头”仪式应该是过去冠笄仪式的现代简化版。新婚夫妇“上头”过后,男家第二天早上就要给亲戚分“上头面”。这面就是一碗“妈祖面”,也可以直接用一扎红绳封的“索面”替代。结婚喜宴,也必备一盘“妈祖面”。当然,每逢大年初一,这一碗“妈祖面”更是少不了的!

人越年长,口味越淡,所求越少。尝遍四方百味,终究只对家里的那碗妈祖面情有独钟。今夜执笔回望,心底情不自禁涌起一股真挚的情愫:今夜最惦念的,依旧是当年母亲亲手煮就、一勺猪油添香的那一碗人间至味。



站在九重山高处远眺,风车耸立,雄浑壮阔。
陈晓威 摄

闲说龙眼

□黄丽珠

“家里龙眼怕是没剩几粒了!”母亲说道。窗外,雨声清晰。近来台风接二连三造访,雨没完没了地下,不知疲倦、昏天黑地。乡下院子里那两株龙眼树,今年结的果,母亲原来估计五斤左右,经风雨一折腾,最终产量可想而知了。

我见过它们最辉煌的画面。金灿灿地,一大串一大串龙眼从深绿叶海之间浮出,密密匝匝。又好像非得分出个子丑寅卯,一串赛似一串大。长势风头要盖过枝干了,高处的枝干被压弯了腰,垂在厢房顶上,任果串铺展。背景少不了乡村寂静的原野和远处淡淡的山影。此季,鸟雀们没有心事,爱情和面包都有了,将那些空果壳明晃晃地悬着,欢唱甜蜜。蜜蜂熟门熟路,哪一串花先开,哪一串果肉香溢出,它们都知道。至于蚂蚁,黝黑黝黑的,养得只只都有蚁王气场,在树下进进出出,活成《伊索寓言》里的那些哲理蚂蚁。

龙眼树公平对待,天上飞的、地上爬的,还有我们,都惠及了。

那时,母亲的背没有现在这么驼,还能爬树勾龙眼,回城分给我们。有几年我们几个子女跟随回乡,爬上爬下。龙眼树有两层楼高,树龄40多岁了,体验过采摘,才能知道母亲一人的辛苦。

嘴馋了,坐在门槛上,直接剥壳开吃,脚边乌溜溜的核、黄澄澄的壳积了一堆,直到打了一个长嗝,遂心满意足站起,继续干活。“日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人”,若东坡居士当年尝过莆田龙眼,怕是还要多写几首诗。

清风明月夜,摆上一桌龙眼、几杯热茶,聊家长里短。母亲在台前忙碌。虫鸣稀疏,灯火闪烁,夜美得让人沉醉。树还在结它的果,而我们,一回首,半生已过。

龙眼还有别的吃法。

龙眼亦称桂圆,晒干或是烘焙好的龙眼干,自然亦称桂圆干。烘焙好的果皮脆硬,披一层粉,像炼过火的碎金子。轻捏,果肉紧贴果核,泛着光,有宝物出匣的惊艳。芡实龙眼汤,是莆仙女子坐月子必吃的月子餐之一。芡实、莲子、红枣,佐以龙眼干、些许冰糖,煮好后,端上来,暗红与茭白在碗里层层晕开。喝上一口,从喉咙到胃,升腾起来的是被爱的感觉。

龙眼饭也是极简极朴素的吃法。无须调料,待生米快煮熟时下锅。盛一碗,龙眼混于米饭中,不翻动是辨不清的。于是,期待之情油然而生,因了粒粒皆诱人的它们,将一顿饭吃成了柳暗花明又一村的惊喜。我通常是先吃完龙眼,再吃米饭,一鼓作气将惊喜进行到底,过足瘾。

粒大肉厚的,自然是上乘之品。怀念起老家老宅前曾经的几株龙眼树,结的果就是这样的。每年当季,婆婆一定会煮上几碗龙眼饭,说大补。可惜,前几年老宅拆掉翻建,那几株龙眼树砍掉了,为宅基地面积贡献了一角。砍不掉的,却是春花秋月里,那些龙眼树守着老屋,组成乡村经典意象,吟诵不止。

还有一种吃法,冬天专属。三五好友围着小火炉,铁架上烤着龙眼和鱼干。酒要温的,两杯下肚,炉火映着脸,唐诗里的意境就活了。